CUCKOO

Electric Pressure Rice cooker / warmer

전기 압력 보온 밥솥

Operating Instructions

사용설명서

SRP-0611FA/1.08L(2-6 Persons) Series

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

목 차

저희 쿠쿠 전기 밥솥을 구입해 주셔서 대단히 감사 드립니다.

이 설명서를 잘 읽으시고 사용방법에 따라 정확하게 사용하십시오. 그리고 설명서는 보관해 두었다가 필요할 때 보시면 아주 유용합니다.

Thank you very much for purchasing "CUCKOO" Electric Rice cooker/warmer

Read all instructions before use.
Save these instructions for future reference.

목 차

사용하기전에

Important safeguards ····· 2
제품규격 ····· 3
안전을 위한 주의 사항 ····· 4
사용상의 주의 사항 ····· 6
각 부분의 이름 ····· 7
기능 조작부의 설명 ····· 8

사용할 때

취사 전 준비사항 ····· 9
밥을 짓는 방법 ····· 11
기능 표시부의 이상점검 기능에 관하여 ····· 12
보온/재가열 ····· 13
예약취사 방법 ····· 15
제품 손질 방법 ····· 17

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오 ····· 18
Limited warranty ····· 36

CONTENTS

BEFORE USING

Important safeguards ····· 2
Specifications ····· 3
Caution for safety ····· 20
Caution for use ····· 22
Name of each part ····· 23
Function operating part ····· 24

WHEN USING

Before cooking rice ····· 25
How to cook ····· 27
Error Code and possible cause ····· 28
To keep warm the cooked rice tasty ····· 29
How to preset the time ····· 31
How to clean ····· 33

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service ····· 34
Limited warranty ····· 36

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and / or injury to persons do not immerse cord, plugs, or Pressure Cooker Body in water or any other liquid.
4. Close supervision is needed when this appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting. on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" , then remove plug from wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted in the appliance as they may involve a risk of fire or electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
18. This appliance cooks under pressure, Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions."
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, or other cereals macaroni or spaghetti. These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure release device.
20. Always check the pressure release device for clogging before use.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced. See "Operating Instructions."
22. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING : This appliance generates heat and escaping steam during use. Use proper precaution to prevent risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

1. Keep hands and face away from Pressure Release Valve when releasing pressure.
2. Use extreme caution when opening the Lid after cooking. Serious burns can result from steam inside.
3. Never open the Lid while the unit is in operation.
4. Do not use without the inner Pot in place.
5. Do not cover the Pressure Valve with anything as an explosion may occur.
6. Do not touch the inner pot and any heating parts, immediately after using. Let the unit cool down completely first.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Note:

A. A short power-supply cord (or cord set) is to be provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer cord set or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If a long cord set or extension cord is used.

(1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

(2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type three-wire cord, and

(3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

This appliance has a polarized plug : (one blade is wider than the other).
As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only only one way.
If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
If it still does not fit, contact a qualified electrician.
Do not attempt to defeat this safety feature.

SPECIFICATIONS / 제품규격

모델명/Model Name		SRP-0611FA
전원/Power Supply		AC 120V
소비전력/Power Consumption 약/Approx (W)	취사시 (Cook)	890W
	보온시 (Warm)	105W
취사용량/Cooking Capacity 컵/Cups (L)	백미고압 (High White Rice)	0.36~1.08L (2~6 cups)
	백미저압 (Low White Rice)	0.36~0.72L (2~4 cups)
	백미쾌속 (Turbo White Rice)	0.36~0.72L (2~4 cups)
	잡곡/현미 (Mixed Rice/Brown Rice)	0.36~0.72L (2~4cups)
	야채밥(Vegetable)	0.36~0.72L (2~4 cups)
	죽 (Porridge)	0.18~0.27L (1~1.5 cups)
전원 코드 길이/Power Cord Length(m)		1.0 m
사용압력/Pressure		0.7kgf/cm^2(9.95lb/in^2)
중량/Weight 약 (kg)		5.3kg(11.7lb)
치수/Dimension cm(in)	폭 (Width)	26.7cm(10.5in)
	길이 (Length)	33.7cm(13.3in)
	높이 (Height)	28.5cm(11.2in)

HOW SERVICE IS HANDLED

USA

The East and the Central Districts
Tel. No. (718) 888-0914

The West and the Central Districts
Tel. No. (213) 687-9828

Canada

Tel. No. (905) 470-7100

안전을 위한 주의사항

▶ '안전상의 경고' 는 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜 주십시오.

▶ '안전상의 경고' 는 '경고' 와 '주의' 의 두가지로 구분되어 있으며 '경고' 와 '주의' 의 의미는 다음과 같습니다.

⚠경고 **피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황**

⚠주의 **피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황**

▶ ⚠ · 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
· 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.

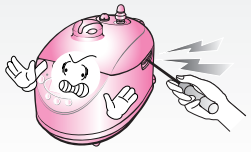
⚠경고

밥짓기가 끝난 후 내부압력이 완전히 빠지기 전에 절대 강제로 뚜껑을 열지 마십시오.

▶밥솥 내부의 뜨거운 증기와 내용물이 튀어나와 화상의 원인이 됩니다.

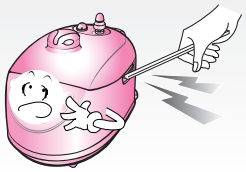
개조, 분해, 수리하지 마십시오.

▶화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다.
▶수리는 구입 대리점 또는 가까운 서비스 센터에 문의하여 주십시오.



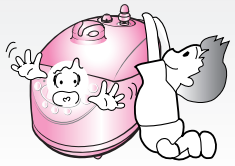
흡입기구나 틈 사이에 핀이나 철사 등의 금속물 및 이물질을 넣지 마십시오.

▶고장을 일으키거나 감전의 원인이 됩니다.



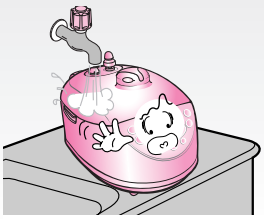
아이들의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.

▶화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다.



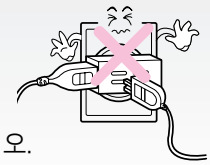
물에 접촉하거나, 물을 뿌리지 마십시오.

▶감전이나 화재의 원인이 됩니다.



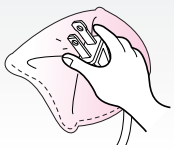
정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용하십시오.

▶문어발식 배선으로 콘센트가 이상과열되어 화재의 원인이 됩니다.
▶연장 코드도 정격 15A 이상의 것을 사용하여 주십시오.



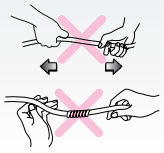
전원 플러그에 묻어 있는 먼지나 이물질은 깨끗이 닦고 사용하십시오.

▶감전이나 화재의 원인이 됩니다.



전원 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.

▶감전이나 누전으로 인해 화재의 원인이 됩니다.



안전을 위한 주의사항

⚠주의

자동증기 배출장치나 압력추에 얼굴이나 손을 가까이 대거나 막지 마십시오.

(특히 어린이가 닿지 않게 주의하십시오.)

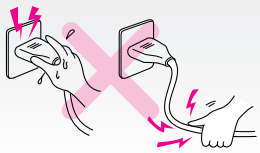
▶화상, 고장, 변형, 변색의 원인이 됩니다.

사용하지 않을 때는 전원코드를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

▶절연열화로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.

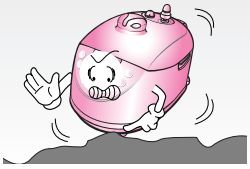
물기가 있는 손으로 전원코드를 꽂거나 빼지 마십시오.

▶감전의 원인이 됩니다.



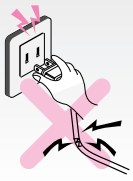
불안정한 장소나 열에 약한 물건 위에서 사용하지 마십시오.

▶화재의 원인이 됩니다.



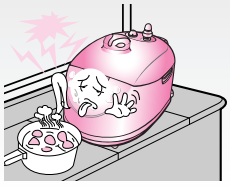
손상된 전원코드, 플러그나 헐렁한 콘센트는 사용하지 마십시오.

▶감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



수돗가나 화기 근처에서 사용하지 마십시오.

▶감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.

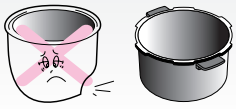


취반 직후나 보온 직후에는 뚜껑의 내측 금속면에 손을 대지 마십시오.

▶화상의 원인이 됩니다.

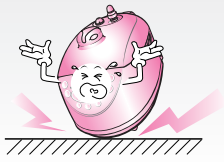
전용 내솥 이외에는 사용하지 마십시오.

▶내솥이 과열되어 고장, 화재의 원인이 됩니다.



제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

▶고장 및 안전상의 문제가 발생하는 경우가 있습니다.

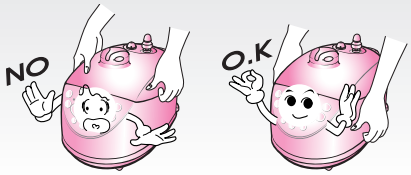


취사중 압력추가 돌지 않거나, 취사완료 후 증기가 자동으로 배출되지 않을 경우에는 사용하지 마시고, 서비스를 받아 주십시오.

▶뜨거운 증기와 내용물이 내솥에서 튀어나와 화상, 부상의 원인이 됩니다.

내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

▶내솥 손잡이를 잡고 들어올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다.
제품 밑바닥 좌, 우측에 이동용 손잡이 홈이 있습니다.
홈을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.



KOREAN

사용상의 주의사항

뚜껑을 강제로 닫지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.

▶*뚜껑을 열고 닫을 때*

1. 내솥의 손잡이를 본체의 양쪽홈에 맞도록 놓아주십시오. *(아래 그림 참조)*
2. 손잡이 위치를 "Unlock" 위치로 맞춘 다음 열고 닫아 주십시오.

▶*취사/보온시*

- 취사/보온 중에는 손잡이 위치를 "Lock" 위치에 맞춰 주십시오.
  ※ 밥솥 내에 압력이 차면 손잡이가 돌아가지 않습니다. 이때 압력추를 젖혀 증기를 빼 주십시오.

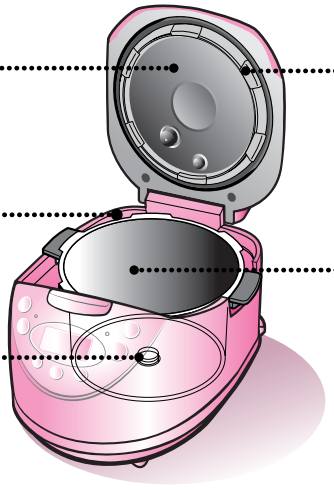
●청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오

●고무패킹이나 내솥 안쪽면 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있으면 증기가 누설되어 밥이 설익고, 퍼석해 집니다.

뚜껑 내면은 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오.

본체를 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오.

온도 센서에 이물질이 붙어 있는 경우는 금속판이 손상되지 않게 제거하세요.



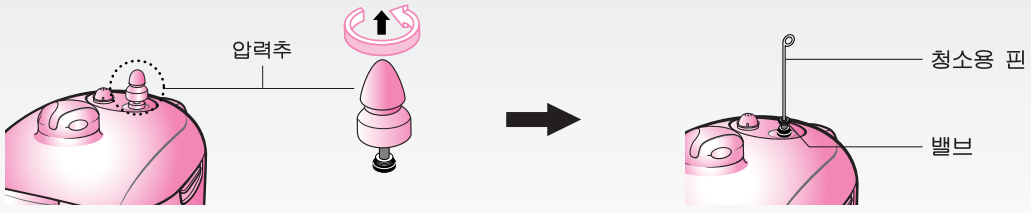
▶ 고무패킹에 밥알 등 이물질이 묻어 있는지 확인합니다.

내솥 안쪽면 상단부 및 바깥면의 이물질이나 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.

▶ 내솥(OVEN)을 다른 용도로 사용하거나 가스/전기 오븐등의 불위에 올리지마십시오. 내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 생길 수 있습니다.

압력추 부분의 밸브 구멍이 이물질 등으로 막혔을 때 청소용 핀으로 뚫어 주십시오.

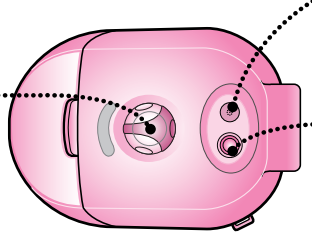
※ 추가 막힌 상태로 사용하시면 내솥에서 뜨거운 증기와 내용물이 튀어 나와 화상, 부상의 원인이 됩니다.



압력추 분리 방법

압력추를 위로 당기면서 반시계 방향(↘↖) 으로 돌려서 풀어낸 후 청소용 핀으로 막힌 구멍을 뚫고, 다시 압력추를 밸브에 올려 오른쪽으로 돌려서 끼워 넣습니다.
압력추가 정상적으로 끼워지면 추가 자유롭게 돌아갑니다.

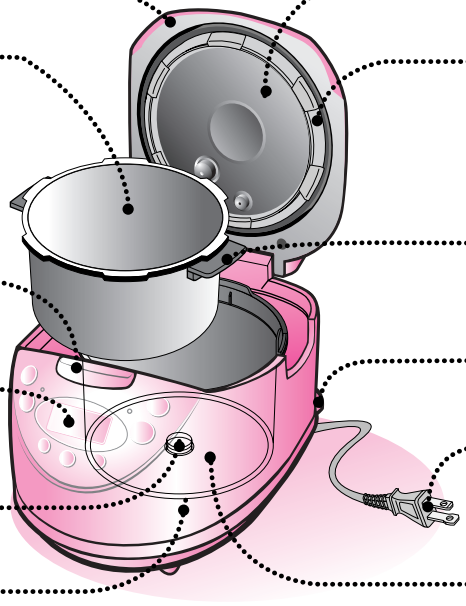
각 부분의 이름



뚜껑 결합 손잡이
취사 및 보온시 손잡이
(♀)표시를 "Lock" 쪽으로
맞추십시오.

자동 증기 배출장치
(솔레노이드 밸브)

압력추
취사중 수평으로 놓아 주십시오.



뚜껑

내솥

뚜껑 열림 버튼

기능조작부

온도 감지기

본체

뚜껑 히터부

고무 패킹

내솥 손잡이
내솥 손잡이를 본체의
홈에 맞추어 주십시오.

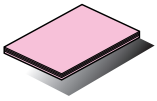
주걱꽂이

전원 플러그

열판

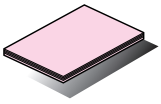
KOREAN

부속품 안내



사용설명서

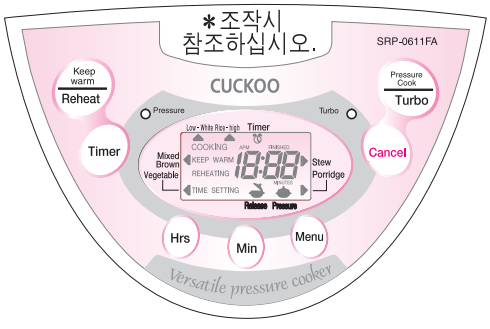
계량컵



요리안내

주걱

청소용 핀
※ 본체 바닥부에 있습니다.



판넬실

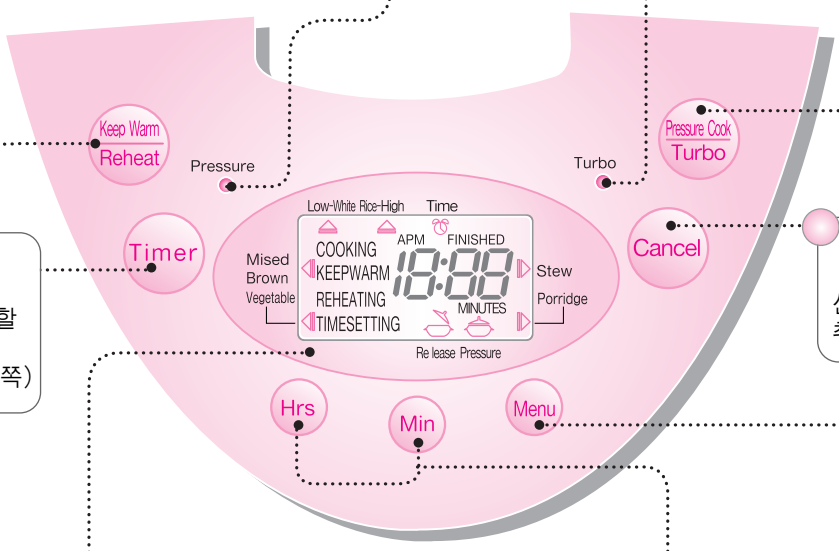
기능 조작부 설명

보온/재가열 버튼
- 보온이나 식사직전 밥을 따끈하게 데울 때 사용(사용방법13, 14쪽)
- 보온 상태에서 누르면 따끈한 밥맛을 내는 재가열 기능 수행

압력램프
뚜껑 결합 손잡이를 "Lock"쪽으로 잠그면 불이 켜집니다.

백미쾌속램프
백미쾌속취사를 선택할때 불이 켜집니다.

압력취사/ 백미쾌속 버튼
밥을 지을 때 사용 (사용방법11, 12쪽)



예약버튼
밥 짓기를 예약할 때 사용 (사용방법15, 16쪽)

취소 버튼
선택한 기능을 취소할때 사용

표시 창
- 취사시:초기에는 "[ ]"표시가 빙글빙글 돌다가 뜸들이기 시에는 남은 시간이 분단위로 감소되면서 표시됩니다.
- 보온시:보온 경과 시간이 1시간 단위로 증가되면서 표시됩니다.
- 예약시:예약 밥짓기 완료시간이 표시됩니다.

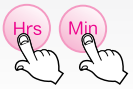
시/분 버튼
현재 시각 및 예약 시각을 맞출때 사용

메뉴 버튼
백미, 잡곡, 현미 등의 메뉴를 선택할 때 사용

현재 시각 맞추는 방법

1 전원 플러그를 꽂습니다.

2. Hrs 또는 Min 버튼을 1초이상 눌러 주십시오.



3. Hrs Min 버튼으로 현재 시각을 맞춥니다. 이때 버튼을 1초이상 눌러주십시오.

4. Pressure Cook Turbo 버튼을 눌러 시각 조정을 끝냅니다.

참고

- ▶ Hrs Min 버튼으로 현재 시각을 맞춘 뒤 7초 이내 Pressure Cook Turbo 버튼을 누르지 않으면 변경 시각으로 자동설정 됩니다.
- ▶ 현재 시각이 틀린 상태에서 예약을 하면 예약 밥짓기 완료시간이 맞지 않게 됩니다.
- ▶ 본체 안에 들어 있는 시계용 **리듐전지**의 수명은 약 3년입니다만, 사용 상태에 따라 차이가 날 수 있습니다.

⚠경고 **리듐 전지 재중. 불에 넣거나 열이 나는 곳에 가까이 방치, 쇼트, 분해나 충전은 절대 하지 마십시오.**

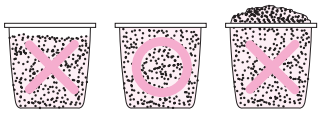
취사전 준비 사항

1 쌀을 깨끗이 씻어서.....

계량컵으로 쌀을 인분수 만큼 정확하게 담아서 씻어주십시오.

※ 한컵은 1인분에 해당됩니다.

▶*쌀을 담는 바른 방법*



맑은 물이 나올때까지 깨끗이 헹구시면 밥맛이 좋습니다.

2 물을 정확히 맞추고.....

내솥에 깨끗이 씻은 쌀을 넣고 물의 양을 물(水)높이 눈금에 맞추어 주십시오.

※물(水)높이 조절에 대하여

▶백미고압, 야채밥, 잡곡 : '백미고압' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
(야채밥, 잡곡은 최대 ④인분까지 조리가 가능합니다.)

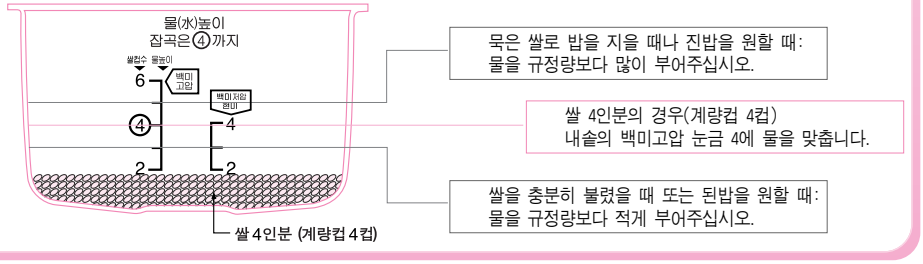
▶백미저압, 현미 : '백미저압/현미' 물 눈금 기준으로 물을 맞춥니다.

▶죽 : '백미고압' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
(죽1인분 : 2눈금, 죽 1.5인분 : 3눈금)
※죽 메뉴는 최대 1.5인분까지 조리가 가능합니다.

※메뉴별 최대조리량은 12Page를 참조 하십시오.

예) 백미고압 4인분의 밥을 할 경우

- 쌀 4컵을 씻어 내솥에 넣은 다음 백미고압 눈금 4에 물을 맞추시면 됩니다.



참고 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오. (강한 수세미 등은 내부 코팅을 벗겨지게 하는 경우가 있습니다.)

참고 쌀의 종류에 따라 물의 양을 조절하여 밥을 지으시면 밥맛이 더 좋아집니다.

쌀 보관 방법

- **쌀은 그늘지고 서늘한 곳에 보관하여 주십시오.**
- **쌀이 마르면 밥맛이 떨어지고, 보온시 냄새가 나는 원인이 됩니다.**

※ 쌀 보관시 피해야 할 장소
보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 / 햇볕이 드는 곳 / 습기가 많은 곳

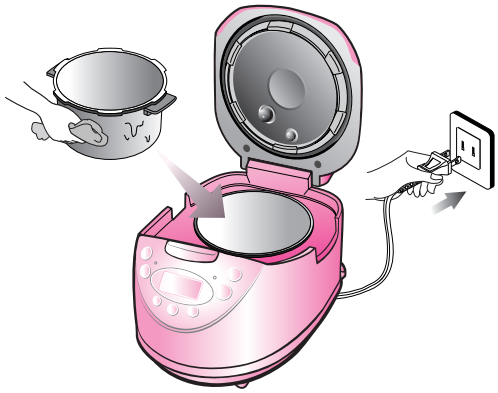
※ 쌀은 장시간 보관하면 품질이 떨어지므로 소포장 단위로 구입하여 사용하시면 좋습니다.

구 분	물 량
햅 쌀	표시 물눈금보다 반눈금 적게
마른쌀 • 묵은쌀	표시 물눈금보다 반눈금 많게

KOREAN

3 물기를 닦고 내솥를 넣은 다음.....

내솥 바깥면의 물기를 마른 행주로 닦아 본체에 넣은 다음 전원 플러그를 꽂아주십시오.



- ▶ 밥짓기 전 뚜껑 히터부를 행주로 깨끗하게 닦아 주십시오. 뚜껑 히터부가 깨끗하지 않으면 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- ▶ 고무패킹과 내솥 안쪽면 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있으면 증기가 누설되어 밥이 설익고 퍼석해 집니다.

4 뚜껑을 닫고 손잡이를 "Lock"위치로 돌린다.....

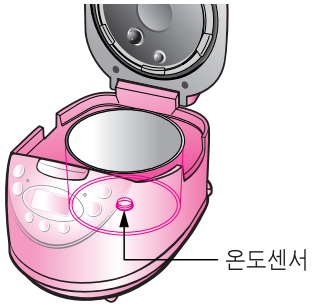
뚜껑 결합 손잡이를 "Lock"에 맞춘 후 압력램프에 불이 들어왔는지 확인하십시오. 압력추가 수평인지 확인하십시오.

- ▶ 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"으로 맞추지 않고 취사 버튼을 누르면 세번의 경고음과 함께 표시창에 " E01 "이 나타나면서 작동이 되지 않습니다.

올바른 예 잘못된 예

참고 뚜껑을 닫을 때 내부 압력에 의해 잘 닫히지 않을 경우에는 압력추를 젖혀 주시면 잘 닫힙니다.

- **온도 센서에 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거한 후에 내솥을 넣어 주십시오.**

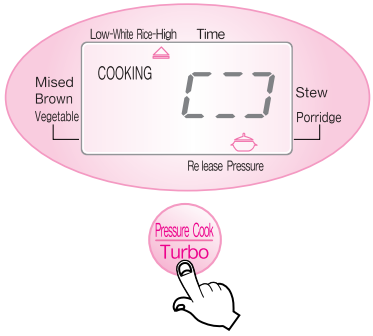


밥을 짓는 방법

백미 밥짓기

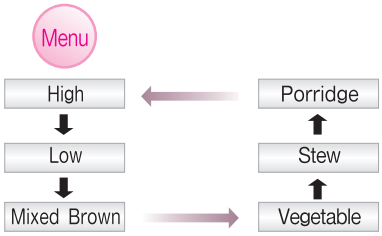
1 Menu 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.

2 Pressure Cook Turbo 버튼을 눌러 주십시오.



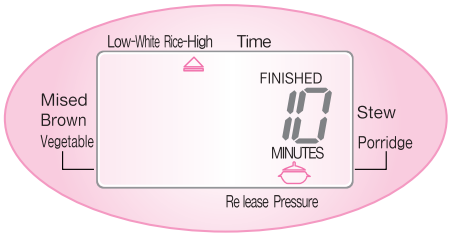
▶ 메뉴는 모든 기능이 취소된 상태에서만 선택할 수 있습니다.
Menu 버튼이 작동되지 않으면 Cancel 버튼을 누른 후 메뉴 버튼을 누르십시오.

▶ Menu 버튼을 누를 때마다 메뉴는 아래와 같이 계속 반복 선택됩니다.



▶ 밥짓기가 시작되면 "[ ]"표시가 시계 방향으로 빙글빙글 돌아갑니다.

▶ 뜸들이기가 시작되면 표시부에 취사 완료까지 남은 시간이 분단위로 감소하면서 표시됩니다.



메 뉴

백미고압 : 백미를 찰지게 취사할 때 사용합니다.
백미저압 : 일반밥솥보다는 더 찰지고 백미고압보다 덜 찰진 밥을 취사할 때 사용합니다.
잡곡 : 백미에 기타 곡류를 섞어서 취사하는 경우 사용합니다.
현미 : 백미에 현미를 7대 3 비율로 섞어서 취사하는 경우 사용합니다.
야채밥 : 야채밥 요리를 합니다.
죽 : 죽을 끓이는 기능입니다.
수동찜 : 수동으로 찜시간을 설정해서 요리를 합니다.
-수동찜 메뉴가 선택되었을 때는 기능표시부에 기본시간 20분이 표시됩니다.
-수동찜 설정가능 시간은 10분에서 90분까지 입니다.
-[시] 버튼을 누를 때 마다 수동찜 시간이 5분씩 증가합니다.
-[분] 버튼을 누를 때 마다 수동찜 시간이 5분씩 감소합니다.
-수동찜 시간선택 후 [압력취사]버튼을 누르면 수동찜 취사가 시작됩니다.

※ 참조 - 메뉴별 상세 요리안내

백미 쾌속 기능

▶ "백미고압" 메뉴를 선택한 후 Pressure Cook Turbo 버튼을 두번 누르면 백미 쾌속 취사로 동작 하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미고압 2인분기준 약19분 정도 걸림)
▶ 백미쾌속 취사는 4인분 이하에서만 사용하여 주십시오.
▶ 취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미 쾌속으로 취사하면 밥맛이 좋아집니다
▶ 백미쾌속 취사는 예약이 되지 않습니다.

KOREAN

밥을 짓는 방법

3 밥짓기가 끝나면 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.

- 밥짓기 중에는 압력추로 증기가 빠지면서 압력이 자동 조절됩니다.
- 뜸 완료 3분전 부터 증기가 자동으로 배출됩니다. (놀램, 화상주의)
- 증기 배출 후 취사완료음이 울리고 보온으로 전환됩니다.
- 보온으로 전환되면 뚜껑을 열고 밥을 골고루 잘 섞어 주시면 보온이 오래갑니다.
- 취사 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사 시간이 늦어지며 정전시간이 오래되면 밥상태가 나빠집니다.
- 손잡이가 "Unlock" 위치로 잘 돌아가지 않는 경우에는 압력추를 젖혀 증기를 빼주시면 됩니다.

메뉴별 취사시간

메뉴	백 미			잡곡	현미	죽	야채밥
	고 압	저 압	쾌속				
취 사 량	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 4인분	1인분 ~ 1.5인분	2인분 ~ 4인분
취사시간	약 28분 ~ 약 35분	약 29분 ~ 약 35분	약 19분 ~ 약 26분	약 41분 ~ 약 45분	약42분 ~ 약 47분	약 82분~ 약 92분	약 36분~ 약 39분

참고 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
6, 7쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗이 닦아 낸 후 사용하여 주십시오.

기능 표시부의 이상점검 기능에 관하여

13Ho	■ 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오.
E--	■ 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("--"표시가 깜빡거립니다.)→ 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의하십시오.
E01	■ 뚜껑 결합손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 Pressure Cook Turbo , Timer 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 손잡이를 "압력"쪽으로 확실하게 돌려 주십시오. 이 때, 압력 램프에 불이 켜집니다.
LJ	■ 내솥이 없을 때 나타납니다.
E03	■ 물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다. → 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의하십시오.

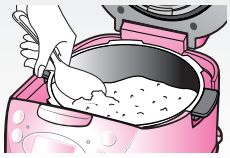
보온 / 재가열

▶ 이 제품은 장시간 동안 맛있는 밥맛이 유지되도록 보습보온 기능을 채용하였습니다.
▶ 보온 기능을 12시간 이상 사용하게 되면, 밥이 변색되거나 냄새가 날 경우가 있습니다.

참고 **보습보온 기능 :** 뚜껑 안쪽면과 내솥 안쪽 둘레에 물방울이 맺히도록 하여 밥에 적당한 수분을 유지시켜 밥 표면을 항상 촉촉하고 윤기있게 만들어 줍니다.

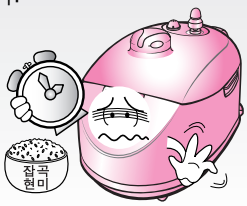
보온 요령

1 밥짓기가 끝나면 자동으로 보온 기능으로 전환됩니다.
밥이 다 되면 가능한 빨리 (5분이내) 골고루 잘 섞어 주십시오.



2 주걱을 넣은 채로 보온하지 마십시오.

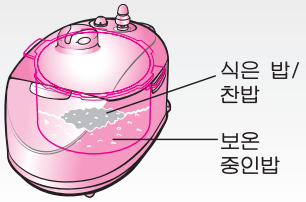
3 잡곡, 현미는 특성상 백미보다 보온밥 상태가 좋지 않습니다.
장시간 보온을 하지 마십시오.



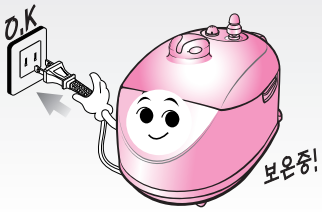
4 적은 양의 밥은 내솥 중앙에 모아서 보온 하십시오.

변색 방지 요령

1 식은 밥을 보온할 때 찬밥을 보온 중인 밥과 섞지 마십시오.



2 보온 중 전원을 항상 꽂아 주십시오.



3 뚜껑 안쪽은(히터부)밥물 등이 묻어 이물질이 끼게 되므로 취사시 마다 깨끗하게 닦은 후 사용해 주십시오.

4 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"쪽으로 돌리는 것이 보온 효과가 좋습니다.

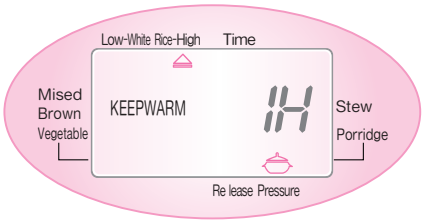
KOREAN

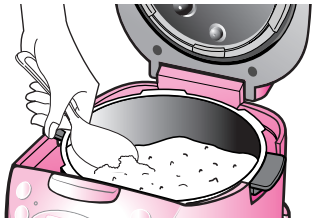
재가열 기능 (보온 중인 밥을 금방 지은것 같이 따끈하게 해줍니다.)

▶ 재가열 기능은 보온중에만 동작합니다.

1 보온 중인 밥을 골고루 섞어 표면을 고르게 하십시오.

보온중일때.....

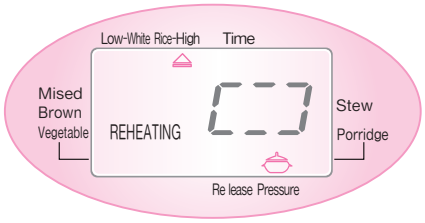




- 표면을 고르게 해 주시면 밥의 온도가 균일하게되며, 밥마름도 적어집니다

2 뚜껑결합 손잡이가 "Lock" 상태인지 확인하고 버튼을 누릅니다.

Keep Warm / Reheat



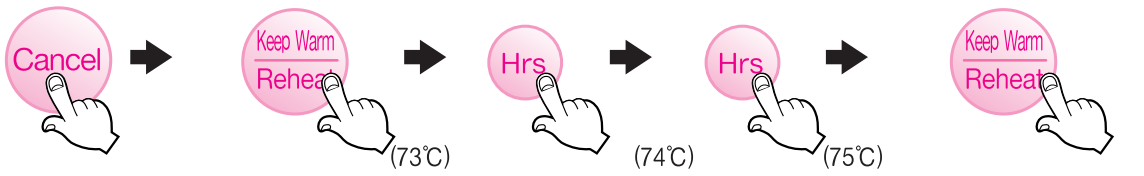
- 표시부의 "[ ]"표시가 빙글빙글 돌아갑니다.
- 약 10분 정도 지나면 완료음과 함께 재가열이 끝납니다.

재가열이 끝나면.....

- 밥 전체를 잘 섞어서 바로 드시는 것이 좋으며 재가열을 여러번 사용하시면 밥맛이 떨어집니다.

보온 온도 조절 방법

- ***밥 색깔은 변하지 않고 쉰냄새가 날 때, 또는 밥이 차갑게 느껴질 때***
  보온 온도를 1~2℃정도 높여 주십시오.



Cancel 버튼을 누른다.

Keep Warm Reheat 버튼을 5초간누른다.

Keep Warm Reheat 버튼을 누르면 설정이 완료 됩니다.

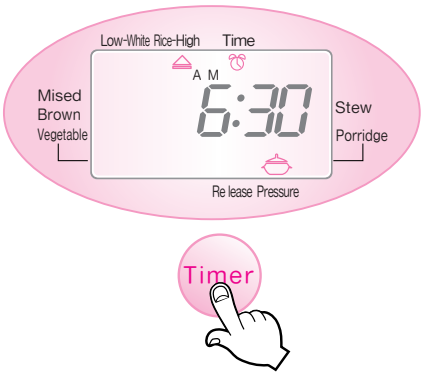
- ***밥 색깔이 누렇게 변하면서 냄새가 날 때***
  보온 온도를 1~2℃ 정도 낮추어 주십시오.
  위와 같은 방법으로 Min 버튼을 눌러서 1~2℃ 정도 낮추시면 됩니다.

예약 취사 방법

- 쌀을 씻어 내솥에 담아 물을 맞추어 취사준비를 먼저 한 후 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"으로 돌려주십시오.
- **예약시각은 밥짓기가 끝나는 시간입니다.**

1 현재 시각과 메뉴가 맞는지 확인합니다.

2 Timer 버튼을 누릅니다.



- 현재 시각을 맞추는 방법은 8쪽을 참조하십시오.
- 현재 시각이 맞지 않으면 예약시각도 틀려지므로 정확히 맞춥니다.
- 메뉴가 틀리면 메뉴 버튼을 눌러 메뉴를 선택해 주십시오.

- Timer 버튼을 누르면 예약표시 "⏰"가 깜빡이며, 예약시각이 나타납니다.

※ 초기 설정된 예약시각은 오전 6: 30입니다.

※ 뚜껑의 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"에 맞추지 않고 Timer 버튼을 누르면 "E01"이 나타나고, 예약 설정이 되지 않습니다.

예약 취사시 유의 사항

▶ **예약취사를 한 경우**
- 쌀이 오래되어 매우 말라버린 경우에는 층밥 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익을 경우에는 물을 내솥에 표시된 물(水)높이 보다 반눈금 정도 더 넣어주십시오.

▶ **예약 시각은 13시간 미만으로 해 주십시오.**
특히, 여름철에는 예약 시각이 7~8시간을 초과하면 밥이 쉰 냄새가 나므로 주의해 주십시오.

▶ **예약설정 가능시간보다 짧을 경우 즉시 취사가 시작됩니다.**

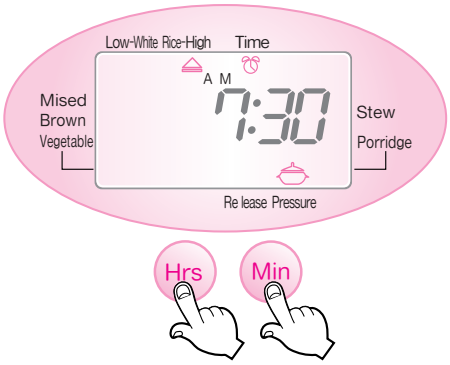
예약시간의 사용범위

메뉴별 예약 설정 가능시간					
메 뉴	백미고압	백미저압	잡곡	야채밥	죽
예약설정 가능시간	39분 ~ 13시간	40분 ~ 13시간	49분 후~13시간	44분후~13시간	93분 후~13시간

KOREAN

예약 취사 방법

3 예약시각을 맞춥니다.



- Hrs Min 버튼을 눌러 원하는 예약시각을 맞춥니다.

※ 예약시각이 맞으면 맞추실 필요가 없습니다.

예)오전 7시 30분에 밥을 드시고 싶을 때

Timer 버튼을 누른 다음 ("⏰"표시가 깜박임)

Hrs 버튼을 눌러 오전 7에 맞추고, Min 버튼을 눌러 30에 맞춥니다.

(Hrs 버튼은 1시간, Min 버튼은 1분 단위로 맞출 수 있습니다.)

4 Pressure Cook / Turbo 버튼을 누릅니다.

- "⏰"표시가 없어지고, 표시부에 TIMESETTING이 표시됩니다.
- 예약을 취소할 때는 Cancel 버튼을 누르십시오.

※ 예약한 시각은 계속 기억하고 있습니다.
예약시각 변경 없이 예약 밥짓기를 하시려면
Timer ➡ Pressure Cook / Turbo 버튼을 누르시면 됩니다.

※ 예약 진행 중에 현재시각을 확인하고 싶을 때는 Hrs 또는 Min 버튼을 누르면 2초 동안 현재 시각이 표시됩니다.

손질 방법

※ **손질을 할때는 반드시 물기가 없는 손으로 전원플러그를 빼고 본체의 열이 식은 후에 손질하십시오.**

본체손질

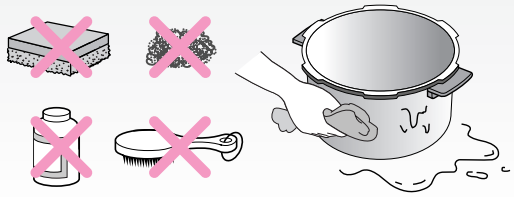
본체 뚜껑을 닦으실 때에 벤젠, 신나, 세제 등은 사용하지 마십시오.

▶변색 및 변형의 원인이 됩니다.
▶깨끗한 행주로 닦아 주십시오.
▶본체는 물로 씻지 마십시오.

내솥(OVEN)과 뚜껑내부 손질

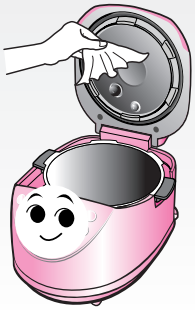
내솥을 닦으실 때는 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오.

▶코팅이 벗겨질 수 있습니다.
▶부엌용 세제와 스폰지로 닦아 주십시오.



뚜껑내부 손질

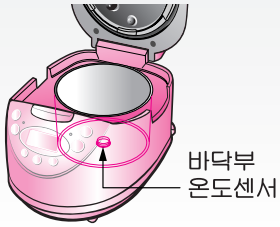
뚜껑내부(안쪽)는 행주를 더운 물에 적셔 물기를 짠 다음 이물질을 닦아 주십시오.



본체 내부 손질

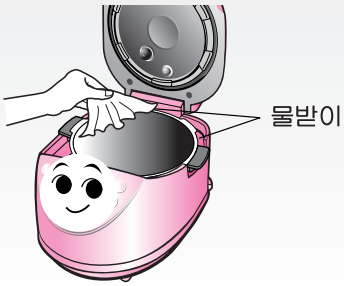
내솥을 들어 내고 바닥면(특히, 바닥부 온도 센서)의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

▶온도감지를 정확히 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상동작, 화재의 원인이 됩니다.

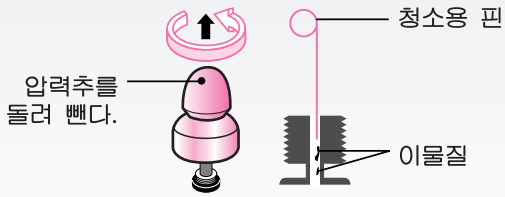


물받이 손질

▶물받이에 밥물이 고일 수 있으므로 행주 등으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오.



압력추 밸브구멍 손질



KOREAN

고장신고 전에 확인하십시오.

제품에 이상이 생겼을 경우에는 수리를 의뢰하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.
사용방법을 제대로 몰라 잘못 사용하면 고장이 아니더라도 제대로 작동하지 않을 수가 있습니다.

증 상	확 인 사 항	이렇게 조치하여 주십시오
밥이 설익거나 층밥이 될 때	● 뚜껑 내부에 있는 고무패킹이 꼭 끼워져 있고 패킹 및 내솥 안쪽 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있지 않습니까?	● 패킹과 내솥의 이물질을 제거해 주십시오.
	● 압력추를 통하여 증기가 새지는 않았습니까?	● 압력추를 수평으로 맞추어 증기가 새지 않도록 하십시오.
	● 쌀의 양을 계량컵으로 담았습니까?	● 부속품인 계량법을 사용하여 쌀의 양을 계량하십시오.
	● 물의 양이 내솥 눈금보다 적거나 많지는 않습니까?	● 물은 내솥 눈금에 잘 맞추어 주십시오.
	● 마른 쌀, 또는 묵은 쌀이 아닙니까?	● 물을 반눈금 더 부어 주십시오.
	● 현미로만 밥을 짓지 않았습니까?	● 현미와 백미를 3대 7 비율로 섞어서 취사하십시오. ● 현미로만 밥을 지을때는 내솥의 물눈금표시 보다 반눈금 정도 더 넣어 주십시오.
취사 초기에 타는 냄새가 날 때	● 부품 등에 묻어 있는 먼지나 기름기가 열에 의해 증발하는 냄새로 사용 초기에는 타는 냄새가 날 수도 있습니다. 몇 번 사용하면 냄새가 없어집니다.	
경고음과 함께 밥이 되지 않을 때	● 뚜껑의 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"쪽으로 맞추었습니까?	● 안전을 위해 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"쪽으로 맞추지 않으면 취사가 되지 않습니다. ● 내솥을 넣고 취사하십시오. ● 구입시 본 제품에 들어 있는 내솥만 사용하십시오. 다른 내솥을 넣으면 동작이 되지 않습니다.
예약이 되지 않을 때	● 현재 시각이 맞습니까?	● 현재 시각을 맞추어 주십시오. (8쪽 참고)

고장신고 전에 확인하십시오.

증 상	확 인 사 항	이렇게 조치하여 주십시오
취사중 "딱딱" 소리가 날 때	● 취사 릴레이 소리가 아닙니까? ● 내솥 밑면에 물기는 닦았습니까?	● 릴레이의 "딱딱" 소리는 켜짐. 꺼짐의 작동소리로써 정상입니다. ● 내솥 밑면에 물기가 있으면 "딱딱" 소리가 납니다. 다음부터는 물기를 닦은 후 내솥을 넣어 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	● 내솥이 본체에 바르게 넣어져 있습니까? ● 뚜껑결합 손잡이가 "Lock" 쪽으로 맞추어져 있지는 않습니까?	● 내솥 손잡이를 제품 양옆의 홈에 맞추어 넣어 주십시오. ● 뚜껑결합 손잡이를 돌려 "Unlock" 쪽으로 돌려 주십시오. ● 밥을 퍼낸 후 뚜껑이 잘 안닫힐 때는 압력추를 젖혀 내솥의 공기를 빼주십시오.
뚜껑이 열리지 않을 때	● "Lock" 상태에서 증기가 완전히 빠져 나갔습니까? ● 뚜껑결합 손잡이가 "Unlock" 쪽으로 맞추어져 있습니까?	● 증기가 완전히 빠져나간 후 뚜껑을 열어 주십시오. 증기를 빨리 빼내고 싶을 경우는 압력추를 젖혀 주십시오. ● 뚜껑결합 손잡이를 "Unlock" 쪽으로 맞추어 놓고 뚜껑을 열어 주십시오.
밥이 심하게 눌었을 때	● 바닥부 온도 센서에 밥알이나 이물질이 붙어 있지 않습니까?	● 바닥부 온도 센서의 이물질을 없애 주십시오.
취사 후 밥색깔이 약간 노랗다.	● 마른쌀, 묵은쌀이 아닙니까? ● 쌀을 깨끗이 씻었습니까?	● 다른 좋은 쌀로 바꾸어 주십시오. ● 쌀뜨물이 안 나올때까지 씻어 주십시오.
취사 후 밥색깔이 회색빛이 납니다.	● 잘 마르지 않은 햅쌀이 아닙니까? ● 물량을 너무 많이 맞추지 않았습니까? ● 철분이 많은 생수나 지하수를 사용하지 않습니까?	● 다른 쌀로 바꾸거나 말려서 사용해 주십시오. ● 물량을 적정수위로 줄여 주십시오. ● 수질에 따라 발생될 수 있으나 문제는 없습니다.
보온중 10분 간격으로 "칙" 소리가 날 때		● (증기에 의해 발생되는)압력을 자동으로 배출시킬 때 나는 소리입니다. 고장이 아닙니다.

KOREAN

CAUTION FOR SAFETY

▶The following must be observed to use the product safely and correctly to prevent accident and dangerous situations.

▶ 'Warning' and 'Caution' are different as follows.

⚠ WARNING | This means that the action it describes may result in death or severe injury.

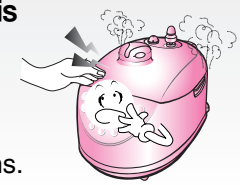
⚠ CAUTION | This means that the action it describes may result in injury or property damage.

▶ ⚠ · This sign is for reminding something may cause problems under the certain situation.
· Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.

⚠ WARNING

After you are finished with cooking the rice, do not try to open the cooker by force until the steam is completed exhausted.

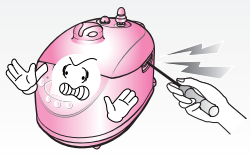
▶The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.



Do not alter, disassemble or repair the cooker.

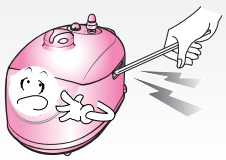
▶It can cause fire, electric shock or injury.

▶For repairs, contact dealer or the service center



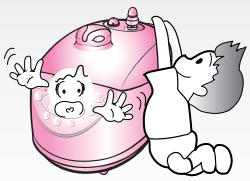
Do not insert metal objects such as pin and wire or any other alien substance in the air intake. outlet or any other slot.

▶It can cause problems or electric shock.



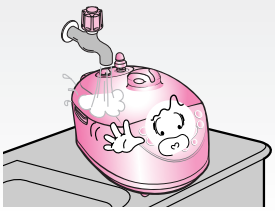
Keep the cooker out of reach of children.

▶It can cause burns, electric shock or injury.



Do not let the cooker contact any water by sprinkling water on the cooker

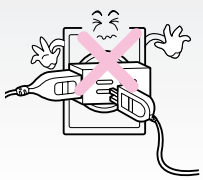
▶It can cause electric shock or fire



Use a single socket with the rated current above 15A

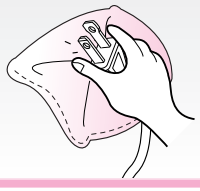
▶Using several lines in one. Socket can cause overheating resulting in fire

▶Use the extension cord with the rated current above 15A



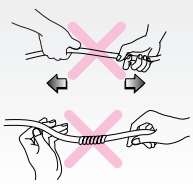
Clean any dust or alien substance off the power plug

▶It can cause electric shock or fire



Do not bend, tie or pull the power cord by force.

▶It can cause electric shock or short circuit resulting in fire.



⚠ CAUTION

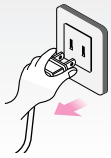
Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with your hand or face.

(Especially be careful to keep it out of reach of children)

▶ It can cause burn, problem, transformation or discoloration.

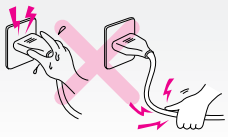
Pull out power cord when not using the cooker

▶ It can cause electric shock, short circuit or fire from insulated heating.



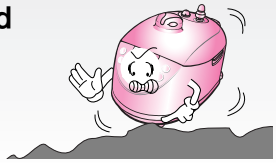
Do not plug or pull the power cord with wet hands.

▶ It can cause electric shock



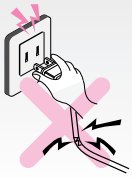
Do not place the cooker on an unstable location or on a wide object that is easily affected by heat.

▶ It can cause fire.



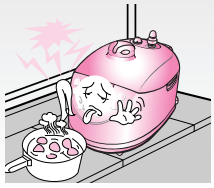
Do not use damaged power cord or plug or loose socket.

▶ It can cause electric shock, short circuit or fire



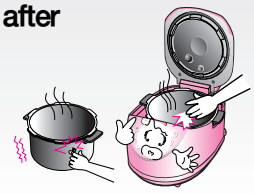
Do not use the cooker near a water faucet or heating device.

▶ It can cause electric shock, short circuit or fire.



Do not touch the metallic surface of the inner top cover after cooking or warming

▶ It can cause burns



Do not pull up the cooker by holding the inner pot handle.

▶ If can cause problems and dangerous situation. There is portable handle on bottom right and left side of the cooker. Hold the handle with both hands and move it carefully.

Do not put the content more than maximum quantity. (rice for 6 persons)

▶ May cause a break-down by overflow of water or disordered cooking.

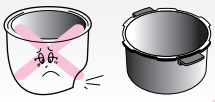
▶ For Porrdge, do not use more than the specified quantity. Do not use the unit on a steep or uneven place.

When the pressure weight doesn't rotate while cooking or when the steam is not automatically exhausted after the cooking process is completed, request for service.

▶ The hot steam or any hot content within the cooker can cause burn or injury.

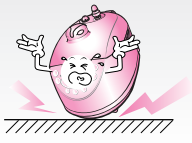
Do not use pots that are not designed for the cooker.

▶ It can cause problems or fire from overheating



Do not drop the unit or impact.

▶ May result in damaging the unit or safety problems.



ENGLISH

CAUTION FOR USE

Do not try to close the top cover by force. It can cause problems.

▶ When opening/closing the top cover

1. Locate the handles of the inner pot on the slot of the main unit. (Refer to the following figure.)
2. Open and close the top cover with the handle located on

▶ When cooking/warming the rice. cook and warm the rice with the handle located on “Lock”.

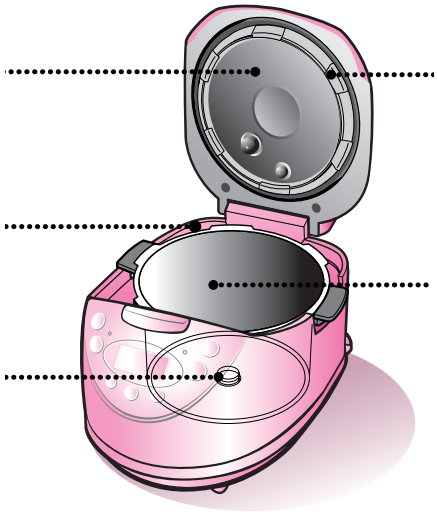
※ when steam is full inside the pot, the handle will not turn At this time twist the pressure weight and let the steam out.

- **When the cooker is not properly cleaned, it can cause smells. Clean the top cover frequently.**
- **If there any rice or alien substance on the oven packing or on the inner side of the inner pot, it can cause the steam to leak. Therefore the rice be under-cooked and crumbly.**

Wipe the top cover with a wet cloth that has been squeezed out of all the water

Wipe the main unit with a wet cloth that has been squeezed out of all the water

If there is any alien substance on the temperature sensor carefully wipe it out without damaging the metal plate



▶ Check if there is any rice or alien substance on the oven packing.

▶ Wipe the inner upper and outer of the inner pot of any alien substance.

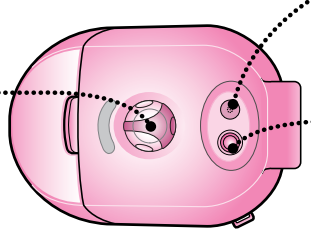
If the valve hole of the pressure weight part is clogged, punch it with the cleaning pin.

※ If you use the weight as it is blocked, the hot steam or any hot content within the cooker can cause injury.

How to disassemble the pressure weight

Turn the pressure weight counter-clockwise(↘↖) while pulling it up, and pull it out. Punch the clogged valve hole the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise. When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.

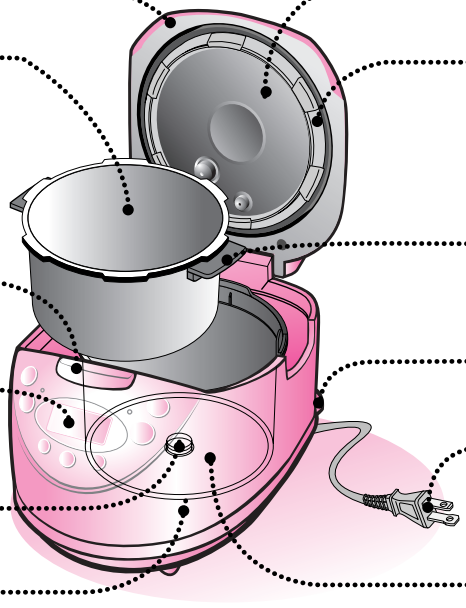
NAME OF EACH PART



Lock/Unlock Handle
(Set the handle to lock when cooking or warming the rice)

Automatic Steam Exhaust Outlet (Solenoid valve)

Pressure Weight
Always keep it horizontal.



Top Cover Assy

Inner Pot(Oven)

Release Button

Control Panel

Temperature Sensor

Upper Case

Top Heater Plate

Oven Packing

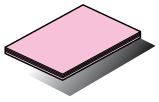
Pot Handle
Set the pot handle on the slot of the main unit.

Rice Scoop Holder

Power Plug

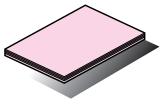
Heating Plate

ACCESSORIES



Manual

Rice Measuring Cup

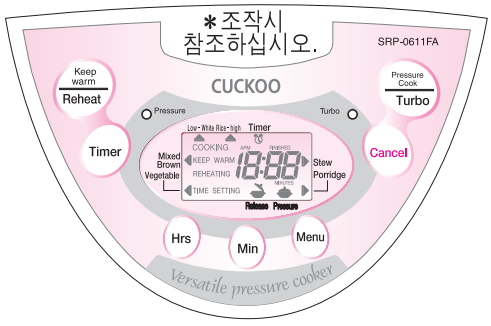


Cooking guide

Rice Scoop

Cleaning Pin

※ Attached on the bottom of the unit.



Panel seal

※ Refer to the panel seal when using.

ENGLISH

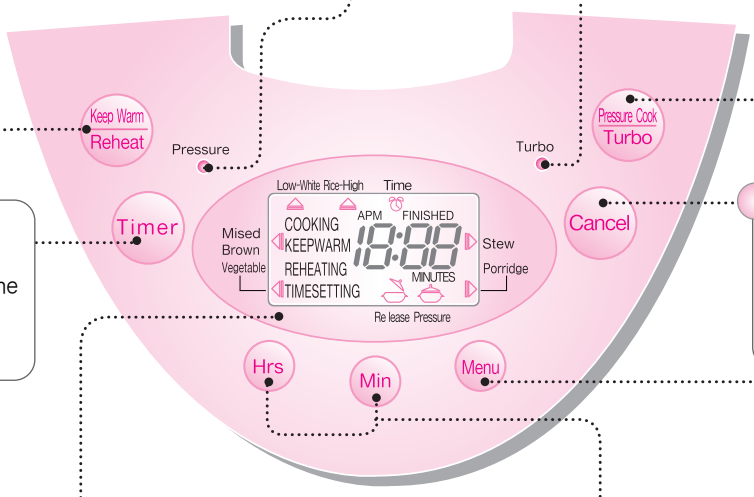
FUNCTION OPERATING PART

Keep Warm/Reheat Button
Use for Warming or reheating the cooked rice right before eating. (Refer to page 29, 30)
If this button is pressed while in warm condition, it will reheat the cooked rice.

Ready to Operate
The red light will be on when it's ready to operate.

Turbo Lamp
The red light will be on when it's ready to operate turbo fuction.

Pressure Cook / Turbo Button
Use it for cooking the rice. (Refer to page 27, 28)



Timer Button
Use it by presetting the time when you desire specific time to eat

Cancel Button
Use it for canceling the selected function

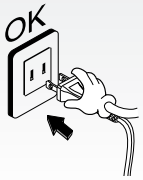
Display
When cooking : First the "[ ]" goes around, and the remaining cooking time will be displayed in minutes.
When warming : The warming time will be displayed in hours.
When presetting : The finishing time for the preset cooking will be displayed.

Hour/Minute Button
Use it for setting the current time and presetting time.

Menu Button
Use it for selecting, the white, mixed or brown etc.

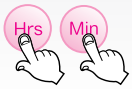
How to set time

1. Connect the power plug.



2. Press the Hrs, Min button more than one second.

3. Set the current time using the Hrs Min button. Press the button longer than 1 second.



4. Press the Pressure Cook Turbo button to finish.

⚠ WARNING Unit contains lithium battery. Don't short circuit, place in fire or near heat source, disassemble, or recharge

1 Wash the rice thoroughly

Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup and wash it thoroughly.

※ 1 cup applies to 1 person.

▶*Correct method for using the measuring cup.*

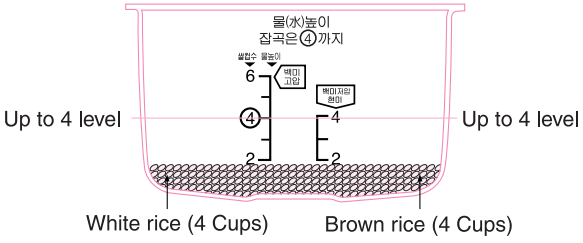
Wash the rice until the water becomes clear. This makes the rice taste better.

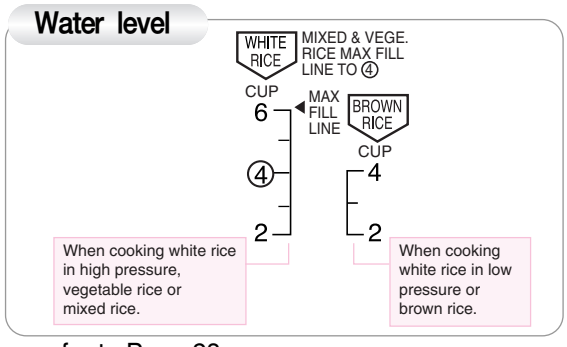
2 Measure the water accurately.

After you have washed the rice thoroughly, put it in the inner pot and set the amount of water to the scale.

Example) When cooking White rice for 4 persons

- Wash 4 cups of rice thoroughly and put it in the inner pot and set the water to scale 4 of White rice.





※ To find the maximum fill Line for each menu Please refer to Page 28.

Note Note a soft cloth to wash the inner pot. (Though scrubber can make the coating comes off)

Note If the amount of water is adjusted according to the type of rice it will taste much better.

Rice storing method

- Keep the rice where it is cool and shady.
- If the rice is kept dry it will not be good, and even cause the cooked rice to smell.

※ Place to avoid
Hot places where boiler pipe passes by / Places under direct sunlight / Humid places.

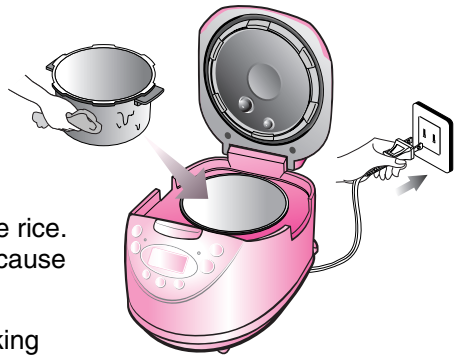
※ It is recommended that you buy rice in small packages because the quality can be degraded when stored for a long period of time.

Classification	Amount of water Half-scale
New rice	less than the measured scale
Dry rice /Old rice	Amount of water Half-scale more than the measured scale

ENGLISH

3 Wipe the water and put it in

The Inner pot in the main unit.
Wipe the water on the inner pot with a dry cloth and put it in the main unit. Then connect the power plug.



- ▶ Wipe the top cover heating part well before cooking the rice. If the top cover heating part is not cleaned well it can cause smells and discoloration.
- ▶ If there is any rice or alien substance on the oven packing or inside the upper part of the inner pot, the steam will leak. This will make the rice under-cooked and crumble.

4 Close the top cover and turn the handle to lock

After setting the Lock/Unlock handle to lock, check if the pressure weight is horizontal and the pressure Lamp is on.

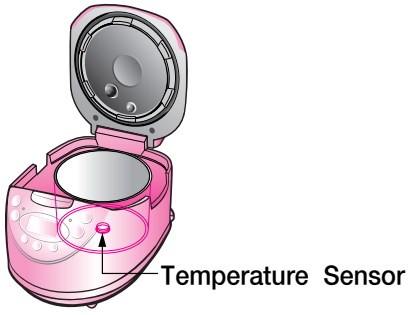
- ▶ If you press the cook button without setting the Lock/Unlock handle to lock the cooker will not operate. You will hear “beep beep beep” sound and see the pressure indicator blinking three times and “E01” is shown in the LCD.

Yes

No

Note If it is hard to close the top cover due to internal pressure, tilt the pressure weight. This will make it easy to close.

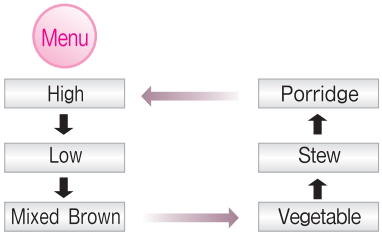
- ● If there is any alien substance on the temperature sensor, wipe it off before putting the pot into the main unit.



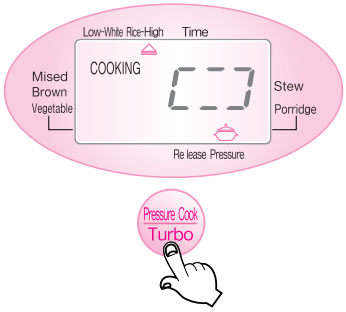
White Rice Cooking Method

1 Press the menu button and select the menu.

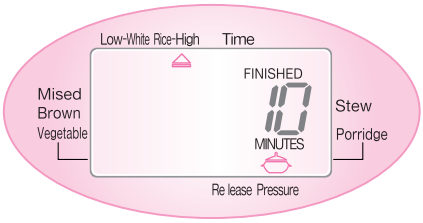
- The menu can only be selected with all the functions canceled. If the menu button doesn't work press the cancel button and then press the menu button
- Every time you press the menu button, the following menu will continuously repeated.



2 Press the Pressure cook button.



- It will start to cook with the " [ ] " mark going around clockwise.
- When it comes near the finishing time, the remaining time will be displayed in minutes.



MENU

High pressure : When you want to have sticky and nutritive white rice

Low pressure : When you want to have a little more sticky and nutritive white rice than normal.

Mixed rice : For cooking together with brown rice and some other kinds of grain.

Brown rice cooking : Brown rice and white rice appear in the ratio of three (Brown rice) to seven (white rice).

Stew : The unit cooks all kind of stew by setting cooking time.
- -Basic setting time is 20 minutes.
- -Available setting time is 10~90 minutes.
- -Each time you press Hrs the time increases 5 minutes.
- -Each time you press Min the time decreases 5 minutes.
- -The stew cooking function will start if you press the pressure cooing button after setting the time.

Vegetable rice : For cooking vegetable rice.

※Please refer to the cooking guide

Turbo function for White rice

- Press Pressure Cook Turbo after choosing the white rice-High pressure and it will switch to quick cooking and shorten the cooking time. (It takes about 19 minutes when you cook the rice with high pressure for two persons.)
- The preset time function is not for the white rice turbo cooking
- Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 4 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 4 persons.)
- If you soak the rice in water for about 20 minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good

ENGLISH

3 Mix the cooked rice well, after the cooking is finished

- During the cooking process, the pressure is automatically controlled with the steam discharged through the pressure weight.
- 4-8 minutes before the cooking is completed you will hear the “beep beep beep” sound and the steam will be automatically discharged. (Don't be surprised and be careful not to cause any burns)
- When the cooking is finished the “beep” sound will go off 5 times and switch to warm.
- When it is switched to warm, open the top cover and mix the cooked rice well.
- In case of a power failure during the cooking process, it will be delayed for the time the power is shut down. But if the power is shut down for a long time the condition of the rice will not be good.
- When the handle doesn't turn to open location, tilt the pressure weight a little to release the internal pressure and it will make you much easier to open it.

Cooking time for each menu

Menu	White Rice			Mixed rice	Brown Rice	Porridge	Vegetable
	High pressure	Low pressure	Turbo				
Cooking Capacity	2 ~ 6 Persons	2 ~ 4 Persons	2 ~ 4 Persons	2 ~ 4 Persons	2 ~4 Persons	1 ~1.5 Persons	2 ~ 4 Persons
Cooking Time	28 ~ 35 minutes	29 ~ 30 minutes	19 ~ 26 minutes	41 ~ 45 minutes	42 ~ 47 minutes	82 ~ 92 minutes	36 ~ 39 minutes

☞ *After cooking chicken stew and rib stew etc, the smell may permeate into the unit, use the unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 22, 33.*

ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

13Ho	■ When setting timer cooking longer than 13 hours set timer cooking within 13 hours.
E--	■ Temperature sensor problem (Consult the service center shown on the manual.)
E01	■ When pressing the Pressure Cook Turbo, Timer while the locking handle is on “Unlock”. Turn the locking handle “Lock”
LJ	■ When the inner pot is not placed into the unit.
E03	■ It shows when you keep boiling water or the unit doesn’t operate at all. (Consult the service center shown on the manual.)

TO KEEP WARM THE COOKED RICE TASTY

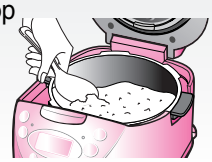
▶This product the temperature and humidity compensation function so that the great taste of rice can be maintained for a long time.

▶Using Keep Warm function for more than 12hours may cause discoloration or an objectionable odor in the rice.

Note **Temperature and humidity compensation function :** This function makes the dew drops to form on the internal side of inner pot and top cover so that the rice is supplied with an adequate amount of water to maintain the soft and best condition.

How to keep warm

1 After the cooking process is finished it is automatically switched to warming function. Make sure to mix the cooked rice well with the rice scoop as soon as the cooking process is completed. (within 5 minutes)



2 Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice.

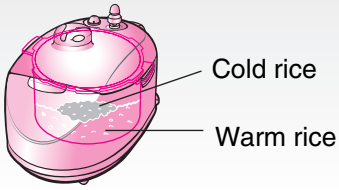
3 The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics. Therefore do not keep mixed and brown rice in function for long period of time.

4 If the amount of rice inside the pot isn't that much, keep it at the center of the pot.

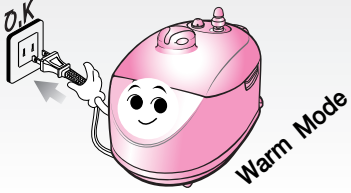
Note
If the voltage dip for more than 13 hours during warming function, it will be cancelled.

Discoloration preventing method

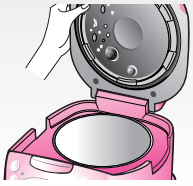
1 Do not warm the cold rice or do not mix the cold rice with the warm.



2 Always keep the power connected while warming the rice.



3 Because there will always be alien substances on the internal side of the top cover(heating part), always remember to clean the top cover before using.



4 If you turn the Lock/Unlock handle to "Unlock" the unlock sign "" will be displayed.
But the rice is still in warming function. The warming efficiency is better when the handle is kept at "Lock".

ENGLISH

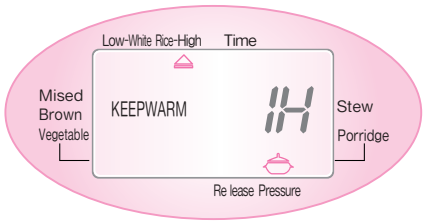
TO KEEP WARM THE COOKED RICE TASTY

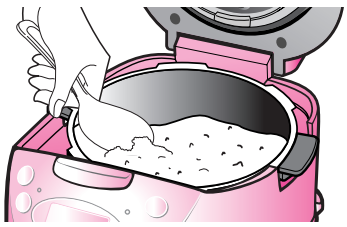
Reheating Function (It reheats cooked rice like it has just been cooked.)

▶The reheating function only works while warming the rice.

1 Mix the warmed rice so that the surface is flat.

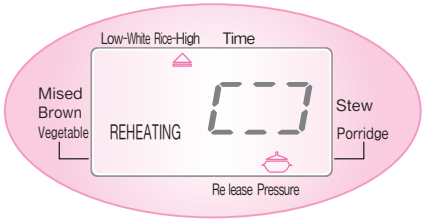
While warming.....





- Keeping the surface flat keeps the temperature of the rice constant and also reduces the dryness.

2 Check if the Lock/Unlock handle is set to lock and press the Keep Warm/Reheat button.



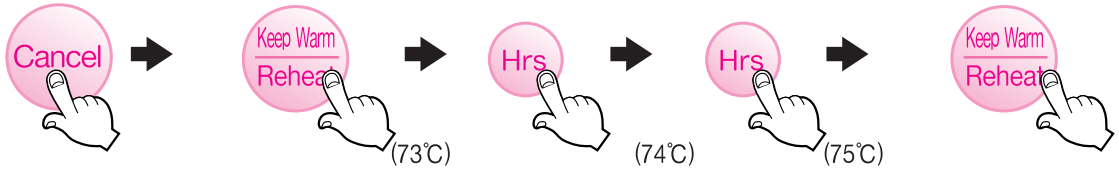
- The mark rotating clockwise.
- The reheating course will be completed in 9 minutes with the beep beep beep sound.

When the reheating is completed

- Mix the reheating rice well. If you reheat the cooked rice several times, it will degrade the taste of the warmed rice.

Controlling method of warming temperature

- When the color of the rice hasn't changed but the rice smells bad, or when the rice feels cold. Raise the warming temperature about 1~2℃



After pressing the Cancel button.

Press the Keep Warm/Reheat button for 5 seconds.

Press the Keep Warm/Reheat button to complete the setting

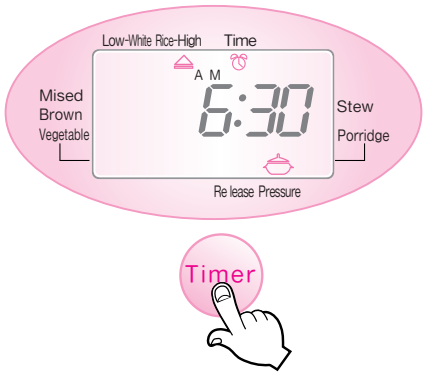
- When the color of the rice turns yellowish and rice smells bad.
  Reduce the warming temperature about 1~2℃
  This can be done according to the same method but this by pressing the button.

HOW TO PRESET THE TIMER

- **Put it in the inner pot with the measured water after washing the rice and turning the Lock/Unlock handle to "Lock".**
- **Presetting time is the time when the rice cooking is completed.**

1 Check if the current time and the menu are correct.

2 Press the Timer button.



- Refer to page 24 for the time setting method.
- If the current time is not set correctly, the presetting time also be incorrect.
- If the menu is incorrect, press the menu button and select the desired menu.

- If you press the button, the **Timer** sign will be displayed with the preset time.

※ The default for set time is 6:30 AM

※ If you press the Timer button without setting the Lock/Unlock handle on the top cover to "E01" the lock sign will be on on the display and don't operate.

Precautions for preset cooking

▶ **For preset cooking.**

- If the rice is old and very dry, the result of the cooking may not be good.
- If the rice is not well cooked increase the amount of water about half-scale.

▶ **Set the presetting time to no more than 13 hours especially if the presetting time exceeds 7 to 8 hours during the summer time, the rice can smell bad.**

▶ **Refer to the following table. If the time is out of the range the cooking starts as you press the cook button.**

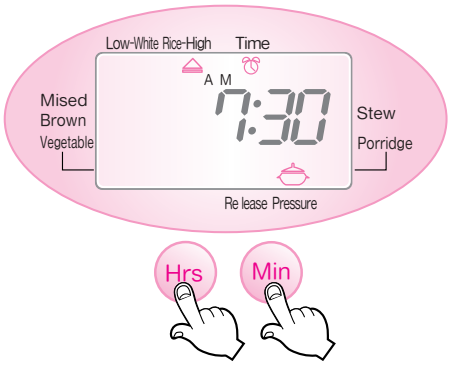
Using range of preset time for each menu

Menu	White rice with high pressure	White rice with low pressure	Mixed rice, Brown rice	Vegetable rice	Porridge
Using range of preset timer	From 39 minutes to 13 hours	From 40 minutes to 13 hours	From 49 minutes to 13 hours	From 44 minutes to 13 hours	From 93 minutes to 13 hours

ENGLISH

HOW TO PRESET THE TIMER

3 Set the presetting time.



4 Press the Pressure Cook Turbo button.

- **Set the presetting time with the Hrs and Min button.**

※ **If the preset time is already correct, you do not need to set time again.**

Example) When you want to eat the rice at 7:30AM.

Press the Timer button (the " " sign will be displayed) and then press the Hrs button, set time at 7 hours. And press the Min button, set time at 30 minutes. It wii be 7:30 AM.

(the unit for the Hrs button is 1 hour and the unit for the Min button is 1 minute.)

- **The "TIME SETTING" sign will be displayed.**
- **Press the Cancel button when you want to cancel the preset cooking.**

※ The preset time will be stored. If you want to cook the rice to the preset time already entered, press the Timer button and then press the Pressure Cook Turbo button .

※ If you want to check the current time during the Timer cooking, press the Hrs or Min button for 2 seconds.

Note

- **The preset time that is displayed means the time the cooking will be finished.**
- **The preset time for the Timer cooking can be shortened about 10 minutes according to the amount of rice.**

HOW TO CLEAN

When cleaning the cooker always pull the power plug with dry hands and clean it after the cooker is fully cooled off.

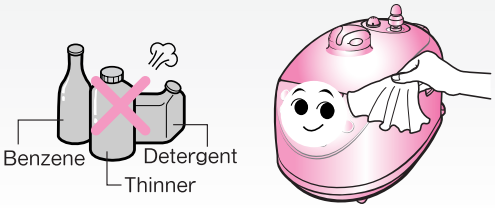
Cleaning the main body

When cleaning the top cover of the main body, do not use benzene, thinner, detergent etc,

▶It can cause discoloration or transformation.

▶Wipe it with a clean cloth.

▶Do not wash the main body.

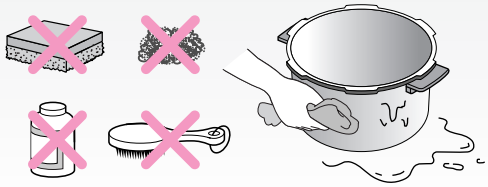


Cleaning the inner pot and inside the top cover

When cleaning the inner pot, do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive material etc.

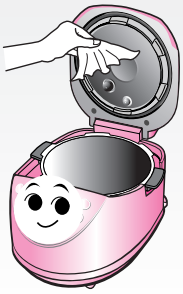
▶The coating can come off.

▶Clean it with kitchen cleaner and sponge.



Cleaning inside the top cover

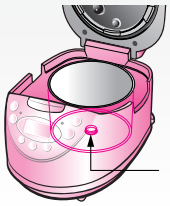
Soak the cloth in hot water and squeeze out the water. Use this cloth to clean inside the top cover of any alien substance.



Cleaning inside the main body

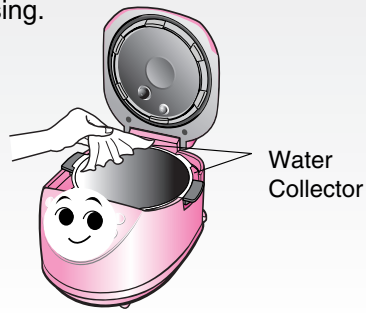
After taking the inner pot out, clean the bottom surface(especially the surface temperature sensor) of before using.

▶Incorrect temperature reading from the sensor can lead to or malfunction or even cause fire.

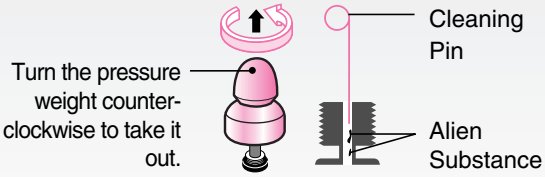


Cleaning the water collector

▶Since the water can be collected at the water collector, clean it with a cloth before using.



Cleaning the valve hole in the pressure weight



ENGLISH

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When the rice is not well cooked	• Is the oven packing on the inner part of your top cover well inserted and is there any rice or any other alien substance on the oven packing or the upper part of your inner pot?	• Clean all the alien substance on the oven packing and inner pot.
	• Is the steam being discharged through the pressure weight?	• Set the pressure weight Horizontally so that steam is not discharged.
	• Did you use the measuring cup to measure your rice?	• Use the measuring cup to measure the amount of rice.
	• Is the amount of water too much or too little?	• Set the amount of water correctly To the scale on the inner pan.
	• Is the rice old or dry?	• Brown rice and white rice appear in the ratio of three (Brown rice) to seven (white rice).
	• Is the 100% Brown rice used?	• Mix White rice & Brown rice same rate. • When you want to cook Brown rice only, add the water about half-scale.
Bean(Other grains) is half cooked	• Is bean(Other grains) too dry?	• Soaked or steam beans or grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-to-minutes or steamed for-to-minutes prior to cooking, depending on your taste.
When you smell something burning after you start cooking	• This smell can be caused by the dust or oil the parts evaporating from the heat during the initial use of the cooker. This smell will be gone after using it a few times.	
When the cooker will not operate with the beep sound	• Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to lock?	• If the Lock/Unlock handle isn't set to lock the cooker will not start cooking for safety reasons. • Cook the rice with the inner pot inside the main unit. • Use only the inner pot designated for this cooker. If you use other pots it will not work.
When the time cannot be preset	• Is the current time correct?	• Set the current time (Refer to page 24)

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

Case	Check point	Do the following
While cooking, “tick, tick” sounds occurs while cooking .	• Is it the sound of a cooking relay? • Did you wipe the moisture of the button part of the pot?	• It is normal that the “tick, tick” sound of relay is an on and off operation. • The moisture of the button of the pot may cause “tick tick” sound. Please wipe the moisture
When the top cover cannot closed	• Is the inner pot correctly put in the main body? • Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to lock?	• Set the handles of the inner pot on the slots of the product. • Turn the Lock/Unlock handle to open • If the top cover can not be closed after you have scooped rice out of the cooker, tilt the pressure weight to discharge the air inside the inner pot.
When the top cover cannot be opened	• Is the steam completely discharged under the locked condition?	• Open the top cover after the steam is completely discharged. If you want the steam discharged fast, tilt the pressure weight. • Set the Lock/Unlock handle to open and open the top cover
When the rice is badly sticky	• Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor on the bottom surface?	• Clean all the alien substane on the temperature sensor of the bottom surface.
When the color of the rice is yellowish after cooking	• Is the rice dry or old? • Is the rice washed well?	• Use other good rice. • Wash the rice until the water is clear
When the color of the rice is gray after cooking	• Is the rice new? • Is the amount of water too much? • Did you use spring water or underground water with a lot of iron content?	• Use other rice or dry the rice before using • Set the amount of water properly. • This can happen according to the quality of the water, but it's no problem.
There is a "Chi" sound every 10 minutes when warming the rice.		• The "Chi" sound during the warming process is the sound of the cooker operating. • This is normal.

CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER
LIMITED WARRANTY

KEY Company, R&H Enterprise INC and SamJin International Inc. will repair at its option replace, without charge, your product which proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period listed below from the data of original purchase. This warranty is good only to the original purchaser of the product during the warranty period. R&H Covers the east and the central districts, KEY Company covers the west and the Central Districts, SamJin International covers whole Canada.

WARRANTY PERIOD

MODEL#	#LABOR	PARTS	HOW SERVICE IS HANDLED
CRP-B1070F	1YEAR	1YEAR	The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 14-10, 123rd Street, College Point, NY 11356, USA The West and the Central Districts. Call : 213 687 9828 Address : 700, Jackson Street, L.A, CA 90012, USA Canada Call : 905 470 7100 Address : 95, Steelcase Road East Markham, Ontario Canada L3R1E9

No other express warranty is applicable to this product. **THE DURATION OF ANY IMPLED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY HEREIN. CUCKOO ELETRONICS CO.,LTD, SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS THE USE OF THE PRODUCT, INCONVENIENCE, LOSS OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT OR CONSE QUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE, THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY APPLICABLE TO THIS PRODUCT.**

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts : so these limitations or exclusions may apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

- To damages problems which result from delivery or improper installation.
- To damages problems which result from misuse, abuse, accident, alteration, or incorrect electrical current or voltage.
- To serve call which do not involve defective workmanship or material and explaining the operation of the unit.

Therefore, these costs are paid by the consumer.

Customer assistance numbers :

To Prove warranty Coverage :

- **Retain your Sales Receipt to prove data of purchase**
- **Copy of your Sales Receipt must submitted at the time warranty service is provided.**

To Obtain Product, Customer, or Service Assistance and Nearest Authorized service center,

Parts Distributor or Sales Dealer :
The East and the Central Districts
Call : 718 888 9144
Address : 14-10, 123rd street,
college point, NY 11356, USA

The west and the Central Districts.
Call : 213 687 9828
Address : 700, Jackson Street,
L.A, CA 90012, USA

Canada
Call : 905 470 7100
Address : 95, Steelcase Road
East Markham, Ontario
Canada L3R1E9

MEMO

100% Recycled paper